

Vepřové hody

24.01. – 02.02. 2025



Aperitiv

Křenová vodka 0,02l **40**

Menší pokrmy pod pivo

Domácí tláča /světlá, tmavá /, chléb 150g /1/ **139**

Polévky

Jihočeská „Prdelačka“, ovarová polévka s kroupami 0,22 l /1/ **69**

Šéfkuchař Luděk Hauser doporučuje

Zabijačkový pekáč 1800g /1,10/ **1199**

/3ks jitrnička, 3ks jelítko, 2ks uzený pečený bok, kočičák, kysané zelí, hořčice, křen, čalamáda/

Hlavní pokrmy

Zabijačkový guláš s cibulkou 200g /1,3,7,10/ **199**

ubruskový a houskový knedlík

Ovarový talíř z vepřového masa 250g /1,10/ **189**

hořčice, křen, feferonka, chléb

Jelítko vlastní výroby 170g /1,10/ **169**

křen, hořčice, kočičák

Jitrnička vlastní výroby 170g /1,10/ **169**

křen, hořčice, kočičák

Duet „Masné krámy“ /jitrnice a jelítko vlastní výroby/ 340g /1,10/ **199**

křen, hořčice, chléb, studené kysané zelí

Vepřová játra marinovaná v mléce na grilu 200g /1,3,7,10/ **199**

osmažená cibulka, remuláda, bramborový gratin

Sladká tečka

Domácí žemlovka s ořechy a skořicí 120g /1,3,7,8/ **119**

zapečená se sněhem, rumová zmrzlina

Dobrou chuť přeje personál restaurace Masné krámy

. Prosím vezměte na vědomí, že některé suroviny použité k přípravě pokrmů jsou citlivé pro osoby s potravinovou alergií. Na Vaše přání Vám obsluha poskytne menu, kde jsou vyznačeny alergeny.
Váha surovin je uváděna v syrovém stavu. Ceny jsou udávány v CZK a vč. DPH.